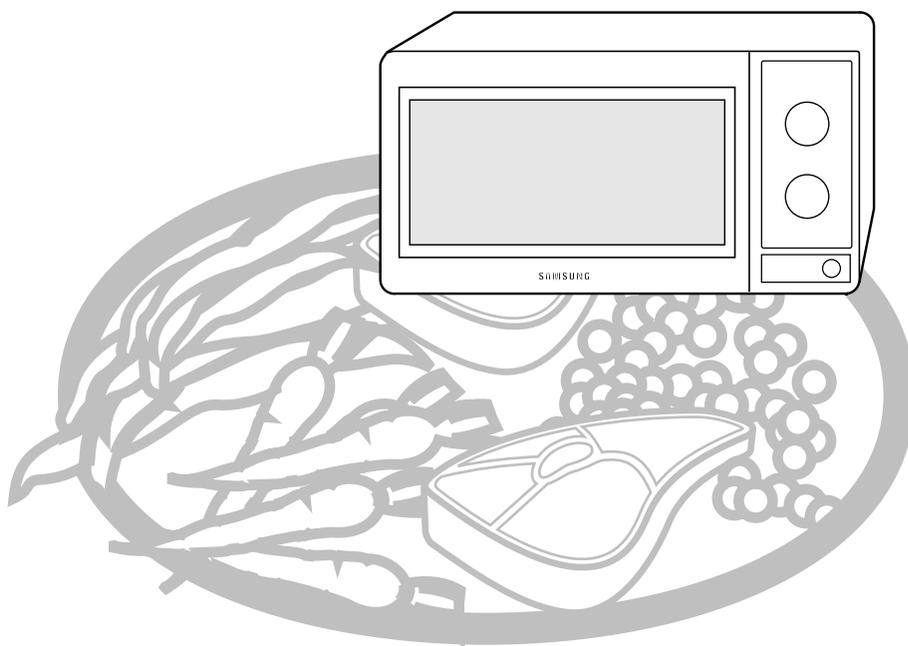
FORNO A MICROONDE

G2618C

Istruzioni per l'Uso
e
Guida alla cottura

CODE NO. : DE68-01129B

Congratulazioni per l’acquisto di un forno a microonde SAMSUNG.

Questa guida di Istruzioni per l’Uso contiene molti consigli ed informazioni sulla cottura a microonde. Si consiglia di leggere queste istruzioni per sfruttare appieno le potenzialità del forno a microonde.

Indice

◆ Forno 2

◆ Pannello di Controllo 3

◆ USO DI QUESTA GUIDA DI ISTRUZIONI PER l’USO 4

◆ INSTALLAZIONE E PREPARAZONE DEL FORNO A MICROONDE

- Norme di Sicurezza 5
- Accessori 7
- Installazione del Forno a Microonde 8
- Funzionamento del Forno a Microonde 9
- Verifica del Corretto Funzionamento del Forno 9
- Cosa Fare in Caso di Dubbi o di Difficoltà 10

◆ COTTURA CON IL FORNO A MICROONDE

- Cottura/Riscaldamento 11
- Interruzione della Cottura 12
- Aumento del Tempo di Cottura 12
- Scongelamento Manuale 13
- Guida alla Cottura Automatica 13
- Livelli di Potenza e Variazioni del Tempo di Cottura 14

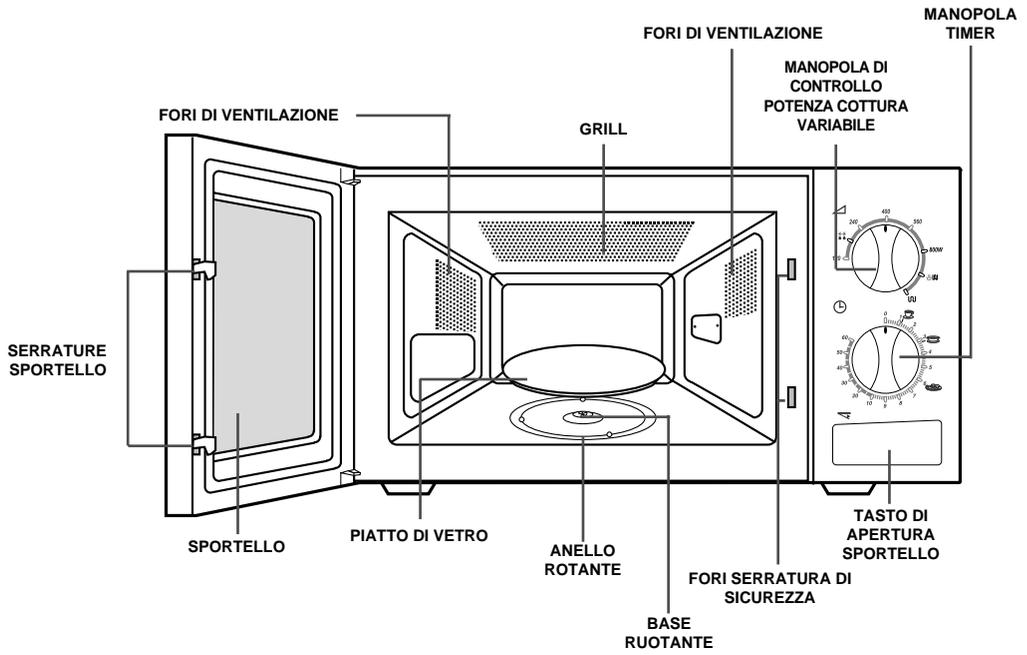
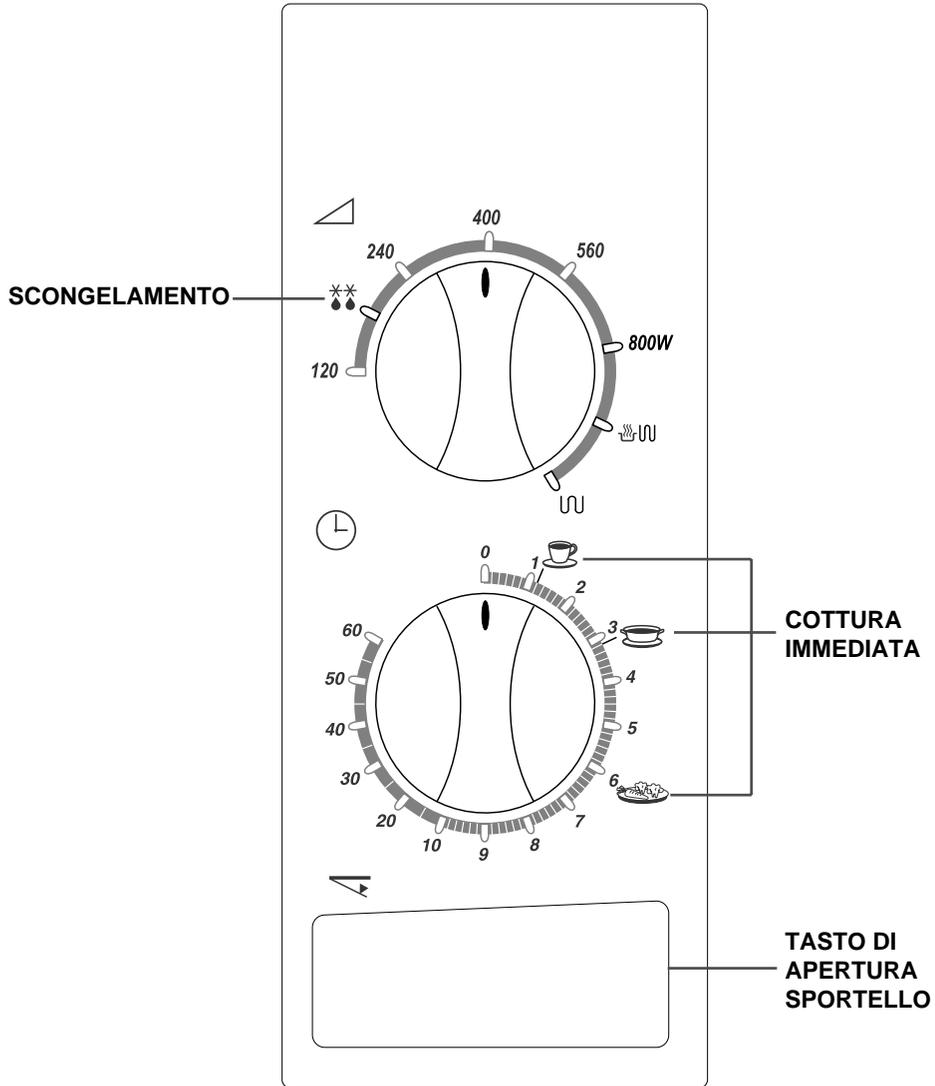
◆ METODI DI COTTURA TRADIZIONALI

- Cottura con Grill 15

◆ RACCOMANDAZIONI PER L’USO

- Guida agli Utensili 16
- Guida alla Cottura 17
- Pulizia del Forno a Microonde 24
- Conservazione e Riparazione del Forno a Microonde 24
- Dati Tecnici 25

Forno

FORI DI VENTILAZIONE
MANOPOLA TIMER
MANOPOLA DI CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE
FORI DI VENTILAZIONE
GRILL
SERRATURE SPORTELLO
SPORTELLO
PIATTO DI VETRO
ANELLO ROTANTE
BASE RUOTANTE
FORI SERRATURA DI SICUREZZA
TASTO DI APERTURA SPORTELLO

Pannello di Controllo

Congratulazioni per aver acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Le Istruzioni per l’Uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Alla fronte del manuale sono riportate le illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo, che è diverso a seconda dei modelli.

Le procedure passo-passo usano due simboli diversi.

Importante **Nota**

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L’inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un’esposizione dannosa all’energia a microonde.

(a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra lo sportello del forno e la battuta anteriore. Evitare l’accumulo di residui di cibo o di detersivi sulle superfici di contatto tra lo sportello e la battuta anteriore. Controllare che lo sportello e le superfici di contatto con la battuta anteriore del forno siano sempre pulite, sfregandole dopo l’uso prima con un panno umido e quindi con un panno asciutto e morbido.

(c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica autorizzato.

E’ particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a carico di:

(1) Sportello, superfici di contatto tra lo sportello e la battuta anteriore del forno
(2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica autorizzati.

Norme di Sicurezza

Prima di scongelare, riscaldare o cuocere alimenti o liquidi nel forno a microonde, accertarsi di aver preso le seguenti misure di sicurezza.

1 NON usare utensili metallici nel forno a microonde:

- Contenitori metallici
- Piatti con decorazioni in oro o in argento
- Spiedini, forchette, ecc.

Motivo: Si possono verificare scintille o scariche elettriche che possono danneggiare il forno.

2 NON scaldare:

- Vasetti, bottiglie o contenitori a chiusura ermetica o sotto vuoto
  Esempio: Vasetti di alimenti per bambini

- Alimenti ermetici
  Esempio: Uova, noci nel guscio, pomodori

Motivo: L'aumento di pressione potrebbe farli esplodere.

Consiglio: Togliere i coperchi e forare bucce, sacchetti, ecc.

3 NON accendere il forno a microonde vuoto.

Motivo: Le pareti del forno potrebbero subire dei danni.

Consiglio: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno che possa assorbire le microonde nel caso il forno venga accidentalmente acceso mentre è vuoto.

4 NON coprire le fessure di ventilazione con panni o carta.

Motivo: Il tessuto o la carta potrebbero prendere fuoco a causa dell'aria molto calda che fuorisce dal forno.

5 Usare SEMPRE guanti da forno per estrarre un piatto dal forno.

Motivo: Alcuni recipienti assorbono le microonde ed il calore viene sempre trasferito dal cibo al recipiente stesso, che, pertanto, scotta.

6 NON toccare la serpentina o le pareti interne del forno.

Motivo: Le pareti potrebbero essere sufficientemente calde da provocare scottature, anche a cottura terminata, ed anche se non sembrano scottare. Evitare il contatto di materiali infiammabili con le pareti interne del forno. Attendere che il forno si raffreddi.

7 Per ridurre i rischi di incendi all'interno del forno:

- Non lasciare nel forno materiali infiammabili
- Togliere i legacci metallici dai sacchetti di carta o di plastica
- Non usare il forno a microonde per asciugare giornali
- In presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o togliere la spina dalla presa elettrica.

Norme di Sicurezza **(continua)**

8 Prestare particolare attenzione nel riscaldamento di liquidi o di alimenti per bambini.

- Attendere SEMPRE almeno 20 secondi dopo che il forno ha raggiunto il termine del programma di cottura per consentire la distribuzione uniforme del calore.
- Se necessario, mescolare durante la cottura e SEMPRE dopo la cottura.
- Per evitare che i liquidi raggiungano il punto di ebollizione divenendo un potenziale pericolo di scottatura, mescolare, prima, durante e dopo la cottura.
- In caso di scottature:
  - Immergere l'area interessata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  - Fasciare con una benda asciutta e pulita.
  - Non applicare creme, olii, o lozioni.
- NON riempire mai il contenitore sino al bordo. Usare un contenitore più largo nella parte superiore, per evitare che il liquido trabocchi durante l'ebollizione. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere se surriscaldate.
- Controllare SEMPRE la temperatura degli alimenti o del latte prima di darli ai bambini.
- NON scaldare un biberon con la tettarella applicata, in quanto la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

9 Prestare attenzione a non danneggiare il cavo elettrico.

- Non immergere in acqua il cavo elettrico o la spina e tenere il cavo lontano da superfici calde.
- Non usare questo apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiate.

10 Stare alla distanza di un passo dal forno durante l'apertura dello sportello.

Motivo: L'aria calda o il vapore rilasciati potrebbero provocare scottature.

11 Tenere pulito l'interno del forno.

Motivo: Le particelle di cibo o gli schizzi di unto sulle pareti o sul pavimento del forno ne possono danneggiare la verniciatura e ridurne l'efficienza.

12 Quando il forno è in funzione, particolarmente nel modo "scongelamento" si possono sentire dei "clic".

Motivo: Quando l'energia elettrica in uscita cambia, si può sentire questo suono. E' normale.

13 Quando il forno a microonde funziona a vuoto, l'alimentazione elettrica viene interrotta automaticamente per motivi di sicurezza. Dopo 30 minuti, è possibile usare normalmente il forno.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Durante la cottura, occorre ispezionare periodicamente l'interno del forno quando il cibo viene scaldato o cotto in contenitori usa e getta di plastica, carta o altri materiali combustibili.

IMPORTANTE

NON consentire ai bambini di usare o giocare con il forno.
NON lasciarli senza sorveglianza nelle vicinanze del forno a microonde acceso.
NON conservare o nascondere oggetti appetibili per i bambini all'interno o sopra al forno.

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e I giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

Accessori

A seconda del modello acquistato, sono forniti diversi accessori da impiegare in svariati modi.

1 **Perno**, già collocato sull'albero del motore nella base del forno.

Impiego: Fa ruotare il piatto di vetro.

2 **Anello rotante**, da installare al centro del forno.

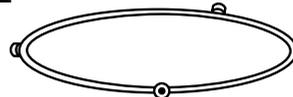
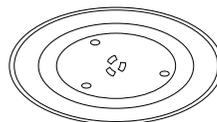
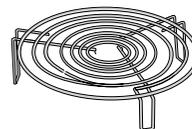
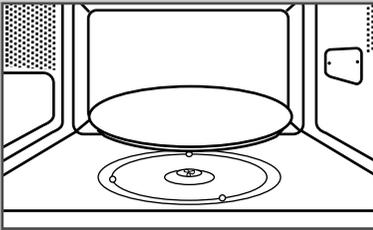
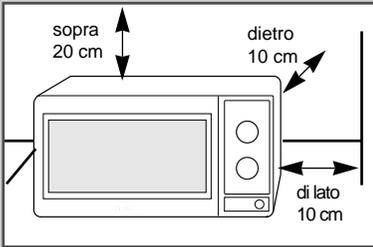
Impiego: Sostiene il piatto di vetro.

3 **Piatto di vetro**, da collocare sull'anello rotante con il centro inserito nel perno.

Impiego: Serve da superficie principale di cottura, può essere estratto facilmente per la pulizia.

4 **Griglia in metallo**, da collocare sul piatto di vetro.

Impiego: Per la cottura contemporanea di due piatti. E' possibile collocare un piatto piccolo sul piatto di vetro ed un secondo piatto sulla griglia. La griglia metallica può essere usata per la cottura a grill e la cottura combinata.

NON usare il forno a microonde senza l'anello rotante ed il piatto di vetro.

Installazione del Forno a Microonde

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.

1	Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e di 20 cm sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.
2	Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno. Posizionare l'anello e la base rotante. Verificare che la base rotante giri liberamente.

☛ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino che si sarà sufficientemente raffreddato.

☛ Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori, 230 Volt, 50Hz, AC con collegamento di terra. Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Per la sostituzione rivolgersi al rivenditore SAMSUNG più vicino.

☛ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulirne le pareti interne e la maniglia con un panno umido.

Funzionamento del Forno a Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia rilasciata consente la cottura od il riscaldamento degli alimenti senza alterarne la forma o il colore.

Il forno a microonde può essere usato per:

- ***Scongelare***
- ***Riscaldare***
- ***Cuocere***

Principi di Cottura

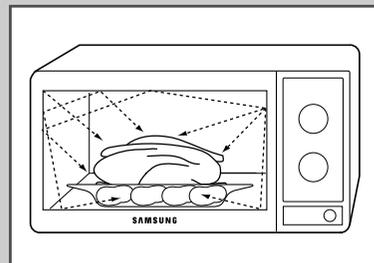
1 Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente grazie alla rotazione del cibo sul piatto di vetro. Gli alimenti vengono pertanto cotti in modo uniforme.

2 Le microonde vengono assorbite dal cibo sino ad una profondità di circa 2.5 cm. La cottura procede tramite la diffusione del calore nell'alimento.

3 I tempi di cottura variano in base al tipo di recipiente usato ed alle caratteristiche del cibo:

- Quantità e densità
- Contenuto di acqua
- Temperatura iniziale (da frigorifero o meno)

Poiché il centro dell'alimento viene cotto mediante diffusione di calore, la cottura continua anche dopo aver estratto il cibo dal forno. Pertanto i tempi di attesa specificati nelle ricette ed in questa guida devono essere rispettati per garantire:

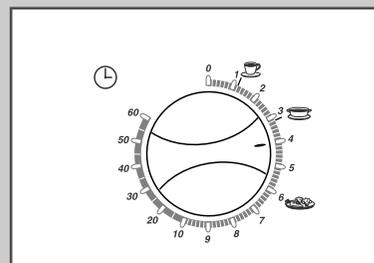
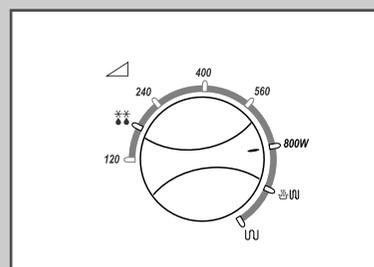
- La cottura completa ed uniforme della parte interna del cibo
- La temperatura uniforme dell'alimento

Verifica del Corretto Funzionamento del Forno

La semplice procedura che segue consente di verificare il corretto funzionamento del forno ogni volta che lo si usa. In caso di dubbi, vedere la sezione dal titolo "Cosa Fare in caso di Dubbi o di Difficoltà" nella pagina seguente.

- Il forno deve essere connesso ad una presa di corrente idonea.
- Il piatto di vetro deve essere collocato correttamente nel forno.
- Se si seleziona un livello di potenza inferiore al massimo, il tempo di ebollizione dell'acqua si allunga.

1 Aprire lo sportello del forno premendo il tasto grande nell'angolo inferiore di destra del pannello di controllo. Mettere un bicchiere d'acqua sul piatto di vetro. Chiudere lo sportello.

2 Impostare il livello massimo di potenza ruotando la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA.

3 Impostare 4 o 5 minuti ruotano la manopola del TIMER.

Cosa Fare in Caso di Dubbi o di Difficoltà

Acquisire familiarità con un nuovo apparecchio, richiede sempre un certo periodo di tempo. Nel caso si incontrasse uno dei problemi elencati di seguito, si consiglia di sperimentarne le soluzioni suggerite, per evitare perdite di tempo e inutili chiamate al centro di assistenza.

Problema	Controlli / Spiegazione / Soluzione
◆ Condensa all'interno del forno ◆ Fuoriuscita di aria dallo sportello e dal mobile esterno ◆ Riverbero di luce attorno allo sportello ed al mobile esterno ◆ Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle fessure di aerazione	Queste quattro condizioni sono da considerarsi normali.
Il forno non parte quando si ruota la manopola del TIMER.	◆ Lo sportello è perfettamente chiuso?
Il cibo non è per niente cotto	◆ Il timer è stato impostato correttamente? ◆ Lo sportello è chiuso? ◆ Il circuito elettrico è stato sovraccaricato provocando la fusione di un fusibile o lo scatto di un interruttore di sicurezza?
Il cibo è troppo cotto o poco cotto	◆ E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per il tipo di alimento? ◆ E' stata selezionata la potenza corretta?
Scintille e crepitii all'interno del forno (scariche)	◆ Il piatto ha delle decorazioni metalliche? ◆ Sono stati lasciati inavvertitamente utensili o posate in metallo all'interno del forno? ◆ Il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti interne?
Il forno provoca interferenze radio o televisive	◆ Si potrebbero rilevare leggere interferenze alla radio o alla televisione durante il funzionamento del forno. Questo è un fatto normale. Soluzione: Installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio ed antenne.

Se questi consigli non fossero risolutivi, prendere nota di:

- ***Numero di modello e di serie, generalmente impressi sul retro del forno***
- ***I dettagli della garanzia (data e luogo di acquisto)***
- ***Una chiara descrizione del problema***

Contattare quindi il rivenditore locale o il servizio postvendita SAMSUNG.

Cottura/Riscaldamento

Le istruzioni seguenti spiegano come cuocere o riscaldare il cibo.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno senza sorveglianza.

1 Aprire lo sportello del forno premendo il tasto grande nell'angolo inferiore di destra del pannello di controllo. Mettere il cibo al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello.

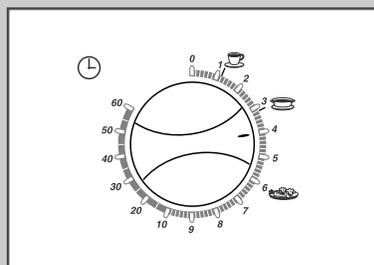
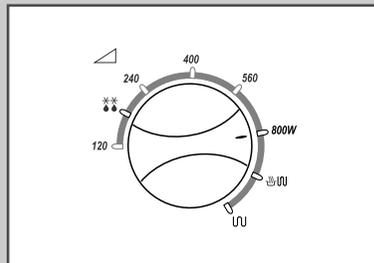
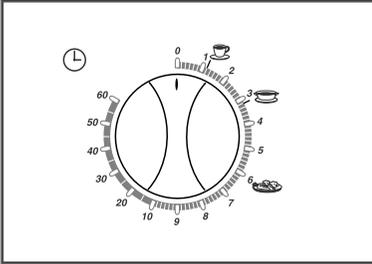
2 Impostare il livello massimo di potenza ruotando la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA.

Modello	**G2618C**
POTENZA MASSIMA	800 W

3 Impostare il tempo ruotando la manopola del TIMER.

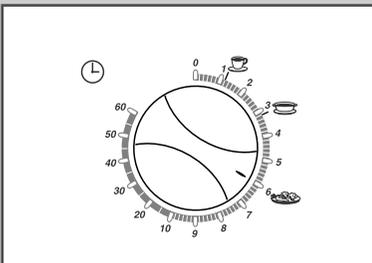
Risultato: La luce del forno si accende ed il piatto di vetro comincia a ruotare. La cottura ha inizio.

E' possibile cambiare il livello di potenza durante la cottura ruotando la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA.

I

Interruzione della Cottura

Il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento per:

- ***Controllare il cibo***
- ***Girare il cibo o mescolarlo***
- ***Lasciarlo riposare***

Per interrompere la cottura ...	Eseguire quanto segue ...
Temporaneamente	◆ Aprire lo sportello Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.
Definitivamente	Ruotare la manopola del TIMER su ‘0’.

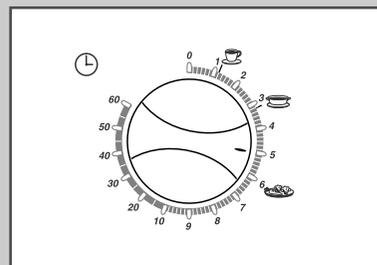
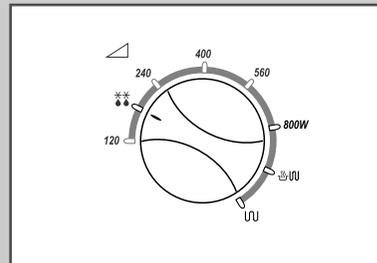
Aumento del Tempo di Cottura

Come nella cottura tradizionale, può accadere che, a causa delle caratteristiche del cibo o dei propri gusti, occorra una leggera modifica del tempo di cottura. E’ possibile:

- ***Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura semplicemente aprendo lo sportello***
- ***Aumentare il tempo di cottura residuo***

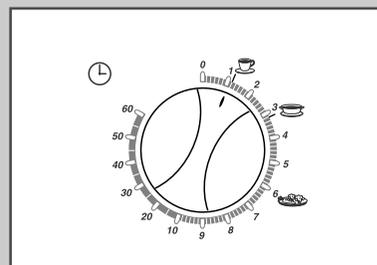
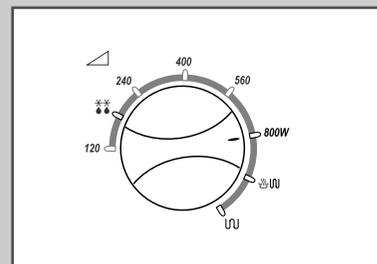
Per aumentare il tempo di cottura, è sufficiente girare la manopola del TIMER sul tempo desiderato.

E’ possibile regolare il tempo durante la cottura soltanto quando si seleziona il modo a microonde, grill o cottura alternata con microonde e grill.

Scongelamento Manuale

1	Aprire lo sportello del forno premendo il tasto grande nell’angolo inferiore di destra del pannello di controllo.
2	Mettere nel forno il cibo surgelato e chiudere lo sportello.
3	Ruotare la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA mettendola sul simbolo dello scongelamento.
4	Ruotare la manopola del TIMER per scegliere il tempo idoneo. Risultato: Lo scongelamento ha inizio.

Guida alla Cottura Automatica

1	Mettere il cibo nel forno e chiudere lo sportello.
2	Ruotare la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA mettendola nella posizione di massima potenza.
3	Ruotare la manopola del TIMER per selezionare la cottura automatica (bevande, minestre/salse e verdure fresche).

Vedere la tabella seguente per le istruzioni sulla cottura automatica.

Simbolo	Cibo	Quantità	Tempo di attesa
	Bevande	150 ml	1 - 2 min.
	Minestre/Salse	200 ~ 300 ml	2 min.
	Verdure fresche	200 ~ 300 g	2 min.

Livelli di Potenza e Variazioni del Tempo di Cottura

Funzionamento

Ruotare la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA portandola sul livello idoneo.

La funzione livello di potenza consente di definire la quantità di energia dissipata e pertanto il tempo richiesto per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità dell'alimento. I livelli di potenza disponibili sono parecchi.

LIVELLO POTENZA	***%***	***G2618C***	
		MWO	***GRILL***
ALTA	100%	800W	-
MEDIO-ALTA	70%	560W	-
MEDIA	50%	400W	-
MEDIO-BASSA	30%	240W	-
SCONGELAMENTO ( )	20%	160W	-
BASSA	15%	120W	-
GRILL ( )	-	-	1000W
Cottura alternata con microonde e grill	100%	800W	1000W
Proporzione di tempo durante un ciclo di cottura di 100 secondi		18%	82%

I tempi di cottura indicati dalle ricette e da questa guida corrispondono allo specifico livello di potenza indicato.

Selezionando una ...	**Il tempo di cottura va ...**
Potenza maggiore	Ridotto
Potenza minore	Aumentato

Cottura con Grill

Il grill consente di riscaldare e dorare rapidamente il cibo senza usare le microonde. Per questo scopo il forno a microonde è dotato di una griglia apposita in metallo.

Usare sempre guanti da forno in quanto gli utensili raggiungono temperature molto elevate.

1 Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata, portando la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA sul GRILL(ꟺ) e mettendo la manopola del TIMER sul tempo appropriato.

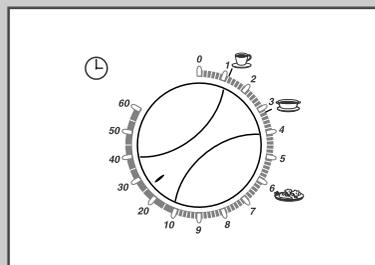
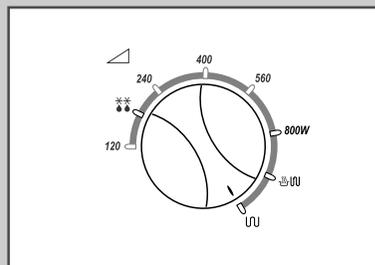
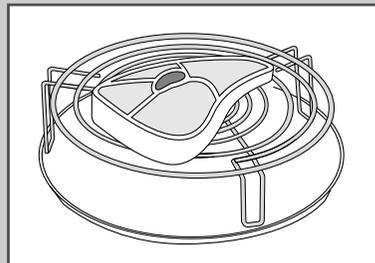
2 Aprire lo sportello e mettere il cibo sulla griglia.

3 Ruotare la manopola di CONTROLLO DELLA POTENZA DI COTTURA portandola sul simbolo GRILL (ꟺ).

4 Ruotare la manopola di TIMER portandola sul tempo appropriato.

<u>Risultato</u>: La grigliatura comincia.

Non occorre preoccuparsi se la serpentina del grill si accende e si spegne durante la cottura. Questo sistema è stato progettato per evitare il surriscaldamento del forno.

Guida agli Utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengono.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene usato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde, non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se o come debbano essere impiegati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✔ ✘	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto per dorare	✔	Non preriscaldare per più di otto minuti.
Porcellana e terracotta	✔	Porcellana, ceramiche, terracotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non siano decorate in metallo.
Piatti di carta o plastica	✔	Alcuni cibi surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori in polistirene	✔	Utili per scaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✘	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✘	Potrebbe provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✔	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✔	Può essere usato per scaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se scaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✔	Occorre togliere il tappo. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✘	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✘	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✔	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✘	Potrebbe provocare scintille.
Plastica		
• Contenitori	✔	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melanina.
• Pellicola in plastica	✔	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre si toglie la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✔ ✘	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta.
Carta da forno	✔	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Alcune tecniche di cottura

Per ottenere una cottura regolare del cibo nel forno a microonde, disporre il cibo con cura applicando le seguenti semplici tecniche.
NON dimenticare di rispettare i tempi di riposo.

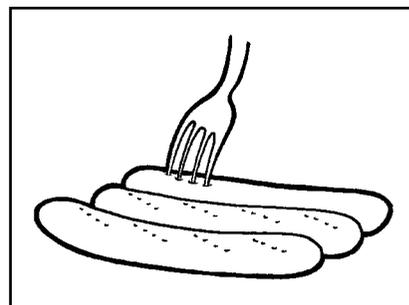
Per evitare che le parti più sottili di alcuni alimenti cuociano troppo, coprire le punte con pezzettini di foglio di alluminio (tenere lontano dalle pareti del forno).

Esempi: La testa e la coda del pesce intero, le ali del pollo intero.

Per evitare che le parti più sottili di alcuni alimenti cuociano troppo, coprire le punte con pezzettini di foglio di alluminio (tenere lontano dalle pareti del forno).

Esempi: La testa e la coda del pesce intero, le ali del pollo intero.

Se si devono cuocere diversi pezzi dello stesso tipo di alimento, dividere l’alimento in parti uguali e disporle ad anello attorno al piatto.

Esempi: Patate, cavolfiori, pomodori.

Occorre punzecchiare con una forchetta gli alimenti che hanno una buccia o una pelle per evitare la fuoriuscita di vapore e la rottura dela pelle o dela buccia.

Esempi: Patate, pomodori, salsicce, tuorli d’uovo, pesce intero.

Tabella di conversione dal sistema imperiale al sistema metrico

ONCES/ ONCES LIQUIDES	GRAMMES/ MILLILITRES APPROX.
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Riscaldamento

I

Alimenti		Tempo di cottura (minuti)	Livello di potenza	Commenti
PORTATE PRINCIPALI	Piatti singoli con contorno 1 piatto 2 piatti 4 piatti	 2 - 3 3 - 4 1/2 6 - 8	MEDIO-ALTO (70%)	• Coprire la carne con il sugo, disponendo la carne e la verdura verso l'esterno del piatto. • Girare a metà del ciclo di riscalda- mento. • Impilare i piatti usando un impilatore.
	Carne cotta, pollo, bracio- le, hamburger, ecc. 1 porzione 2 porzioni	 1 1/2 - 3 2 1/2 - 4 1/2	MEDIO-ALTO (70%)	• Coprire con pellicola. • Cambiare una volta la disposizione durante cottura.
	Piatti in casseruola mesco- labili 1 porzione 2 porzioni 4-6 porzioni	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MEDIO-ALTO (70%)	• Coprire con pellicola. • Mescolare bene dopo 1 minuto.
	Piatti non mescolabili (es.: LASAGNE) 1 porzione 2 porzioni 4 porzioni	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MEDIO-BASSO (30%) MEDIO-BASSO (30%) MEDIO (50%)	• Coprire con pellicola. • Ruotare il piatto ad intervalli di 2 minuti.
VERDURA	1 porzione 2 porzioni 4 porzioni	1 - 1 1/2 1 1/2 - 3 3 1/2 - 6	ALTO (100%)	• Coprire con pellicola. • Mescolare bene a metà cottura.
CIBI AMIDACEI	Torte 1 torta famiglia, tenuta in freddo 1 tortina singola 2 tortine singole Torte farcite 1 tortina singola 4 tortine singole	 7 -10 2 3 1/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 2 1/2	 MEDIO-ALTO (70%) ALTO (100%) ALTO (100%) ALTO (100%) ALTO (100%)	• Se necessario, togliere dal vassoio il foglio di alluminio. • Lasciar riposare e coprire con carta assor- bente da cucina.
	Pizza 1 pizza intera 1 fetta di pizza	 3 - 4 1 1/2 - 2	 MEDIO-ALTO (70%) ALTO (100%)	
	Riso 1 porzione cotta 4 porzioni cotte 1 porzione di riso al curry	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	MEDIO-ALTO (70%)	• Aggiungere del brodo, panna o burro per: – aumentare l'umidità – evitare che il cibo si attacchi
	Pasta 1 porzione 4 porzioni	 3 - 4 10 - 12	MEDIO-ALTO (70%)	• Aggiungere del brodo, panna o burro per: – aumentare l'umidità – evitare che il cibo si attacchi
CIBI IN SCATOLA	Cibi pronti (fagioli stufati, spaghetti), zuppe e budini di riso 200 g 425 g	 2 - 3 3 - 4	ALTO (100%)	• Trasferire in un contenitore idoneo da forno. • Coprire con pellicola. • Mescolare bene dopo 1 e 2 minuti.
BUDINI	Budino spugnoso 1 porzione 2 porzioni Christmas pudding 1 porzione Intero (450 g)	 1 - 1 1/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	 ALTO (100%) ALTO (100%) MEDIO-ALTO (70%)	• Coprire con pellicola. • Lasciare riposare per 2 - 3 minuti prima di servire, particolarmente se il budino è rico- perto di marmellata. • Riscaldare con attenzione in un contenitore scoperto, in quanto l'elevato contenuto di alcool e di zucchero potrebbe far bruciare il budino in caso di surriscaldamento.

Scongelamento

Alimenti		Tempo di cottura (minuti/450 g)	Tempo di riposo (minuti)	Commenti
CARNE	Pezzi interi (manzo, agnello, maiale, ecc.)	8 - 11	20 - 30	• Proteggere eventuali estremità sottili o strette con foglio di alluminio. • Capovolgere due volte durante lo scongelamento.
	Manzo/agnello tritato	7 - 9	10 - 15	• Smuovere spesso. • Togliere non appena possibile le parti scongelate e lasciare riposare.
	Bistecche, costolette, cotolette	6 - 9	10 - 15	• Girare a metà scongelamento. • Se necessario proteggere estremità ed ossa con foglio di alluminio.
	Salsicce, bacon	4 - 5	5	• Separare e cambiare la disposizione due volte durante lo scongelamento.
	Piatti cotti in casseruola	15	5 minuti a metà scongelamento 5 minuti alla fine	• Staccare e mettere da parte le parti scongelate.
	Spezzatino	7 - 8	10 - 15	
POLLAME	Pollo, tacchino, anatra, ecc. interi	8 - 10	20 - 30	• Proteggere le ali, lo sterno, i fusi con foglio di alluminio. • Cominciare lo scongelamento con il petto rivolto verso il basso e capovolgere a metà del ciclo di scongelamento.
	Fusi, ali, cosce piccoli grandi	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Disporre le estremità più sottili verso il centro del piatto. • Capovolgere e cambiare la disposizione due volte durante il ciclo di scongelamento.
PESCE	Pesce intero (trote, sgombri)	4 - 5	5 - 10	• Proteggere se necessario le estremità sottili con foglio di alluminio. • Disporre in un unico strato. • Capovolgere una volta durante il ciclo di scongelamento.
	Filetti (platessa, aringhe)	3 - 5	10 - 15	
	Bistecche (merluzzo, salmone)	4 - 5	10 - 15	
	Gamberetti, pettini	5 - 6 (225 g)	5 - 10	• Mescolare a metà ciclo di scongelamento.
	Pesce confezionato	3 - 5	5	• Punzecchiare il sacchetto e metterlo in un piatto da forno. • Capovolgere a metà ciclo di scongelamento.
FRUTTA	Frutta molle (ciliege, fragole, frutti di bosco)	6 - 8	5 - 10	• Misurare la quantità richiesta. • Mescolare una volta e ridisporre durante lo scongelamento ed il tempo di riposo.
	Frutta dura (mele, pesche, pere)	7 - 8	5 - 10	
	Puree di frutta	7 - 10	10 - 15	• Mescolare con attenzione durante lo scongelamento.
	Torte di frutta, zuppa inglese, crostate di frutta	3 - 4	10 - 15	• Appoggiare su piatto di portata.
FARINACEI	Pane pagnotta grossa affettata/non affettata	5 - 7 / 6 - 8	10 - 15	• Togliere dalla plastica. • Appoggiare su carta da cucina assorbente. • Capovolgere a metà ciclo di scongelamento. • L'eccessivo scongelamento disidrata il pane.
	pagnotta piccola affettata/non affettata	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 fetta	10 - 20 sec	–	
	Panini e brioches 1 2 4	 15 - 15 sec 30 sec 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	

Scongelamento (continua)

Alimenti		Tempo di cottura (minuti/450 g)	Tempo di riposo (minuti)	Commenti
FARINACEI (continuazione)	Pasta per dolci non cotta	1 (225 g)	20	• Togliere dalla confezione. • Appoggiare su carta da cucina assorbente. • Girare spesso in modo che si riscaldi uniformemente.
	Flan ripieni (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Appoggiare su carta da cucina sul piatto di portata. • Togliere la carta prima di servire.
	Salsiccioni (4)	2 - 3	5	• Avvolgere ciascun salsiccione in carta da cucina per assorbire l'umidità. • E' essenziale lasciar riposare per il tempo indicato.
	Pan di spagna intero porzioni singole	 1 - 1 1/2 40 - 60 sec	5 - 10	• Appoggiare su carta da cucina.

Cottura della carne

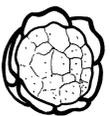
Alimenti		Tempo di cottura (minuti/450 g)	Livello di potenza	Commenti
MANZO	Carne arrosto sottile (filetto) al sangue medio ben cotta	 6 6 - 8 8 - 9	ALTO (100%) per i primi 3 minuti quindi MEDIO (50%)	• Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 15-25 minuti.
	Carne arrosto spessa (costata, culaccio, parte superiore) al sangue medio ben cotto	 10 - 12 13 14 - 15	ALTO (100%) per i primi 5 minuti quindi MEDIO (50%)	• Coprire l'osso ed il bordo esterno con foglio di alluminio. • Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 15-25 minuti.
	Punta di pezzo e brasato (ben cotto)	20	ALTO (100%) per i primi 5 minuti quindi SCONGE-LAMENTO (30%)	• Cuocere con coperchio. • Lasciar riposare per 20 minuti.
	Bistecca (225 g) al sangue ben cotta	 3 5	MEDIO-ALTO (70%)	
AGNELLO	Tagli teneri (coscia, filetto) medio ben cotto	 10 - 12 12 - 14	ALTO (100%) per i primi 5 minuti quindi MEDIO (50%)	• Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 15-25 minuti.
	Tagli più duri (spalla, costine) ben cotto	15		
	Costolette, cotolette ben cotte	8 - 10	MEDIO-ALTO (70%)	• Disporre le estremità sottili verso il centro del piatto. • Lasciar riposare per 5 minuti.
MAIALE	Coscia, spalla ben cotto	10 -12	ALTO (100%) per i primi 5 minuti quindi MEDIO (50%)	• Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 15-25 minuti.
	Costolette ben cotte	8 - 10	MEDIO-ALTO (70%)	• Disporre le estremità sottili verso il centro del piatto. • Lasciar riposare per 5 minuti.
VITELLO	Coscia, spalla, lombata, costata ben cotto	15	ALTO (100%) per i primi 5 minuti quindi MEDIO (50%)	• Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare 15-20 minuti.
PROSCIUTTO	Pezzo intero (ben cotto)	10 - 12	MEDIO (50%)	• Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 15-20 minuti.
	Bistecca (ben cotta)	6 - 8	MEDIO-ALTO (70%)	• Girare a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 5 minuti.
	Bacon 1 fetta 2 fette 4 fette	 3/4 - 1 1/4 1 1/2 - 2 1/4 2 3/4 - 4	ALTO (100%)	• Coprire con carta da cucina.

Cottura della verdura fresca

Alimenti		Quantità	Tempo di cottura (min. a potenza ALTA)	Commenti
PATATE	Patate intere non sbucciate	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Lavare bene le patate e punzecchiare la buccia con una forchetta. • Quando sono quasi cotte, avvolgerle in foglio di alluminio e lasciarle riposare per 5 minuti.
	Patate sbucciate tagliate a cubetti da 3 cm	3	6 - 7	• Mettere le patate in un grande piatto da forno e coprire a tenuta. • Mescolare bene a metà del ciclo di cottura. • Se si vuol fare un puree di patate, aumentare il tempo di cottura di 1-2 minuti.
FAGIOLI, PISELLI, ecc.	Fagiolini	450 g	6 - 8	• Aggiungere 30 ml di acqua. • Assaggiare dopo il tempo di cottura minimo. • Servire immediatamente.
	Fagioli di spagna affettati	450 g	5 - 6	
	Fave	225 g	4 - 5	
	Piselli	225 g	4 - 6	
	Taccole	375 g	6 - 7	
VERZE, CAVOLFIORI, ecc.	Verza (tagliata grossolanamente)	1/2 di dimensione media	5 - 7	• Aggiungere 60 ml di acqua.
	Cavolini di Bruxelles	450 g 225 g	8 - 10 5 - 7	
	Cavolfiore, diviso a ciuffi	1 intero	10	• Aggiungere 60 ml di acqua. • Disporre i ciuffi con il gambo verso il centro del piatto.
	Broccoli	450 g 225 g	7 - 8 4 - 5	
	Spinaci	450 g	5 - 6	• Cuocere le foglie tenere con pochissima acqua. • Coprire non a tenuta.
	Erbette	450 g	7 - 8	
RADICI	Carote (affettate sottili)	450 g 225 g	10 6 - 7	• Aggiungere 60 ml di acqua.
	Barbabietola (non sbucciata)	4 medie	12 - 15	
	Rape	450 g	10 - 12	• Aggiungere 60 ml di acqua. • Coprire a tenuta. • Mescolare a metà del ciclo di cottura.
	Radice di pastinaca (divisa in 4 parti)	450 g		• Avvolgere in pellicola o cuocere in un piatto coperto.
ALTRE VERDURE	Funghi	225 g	2 - 3	• Cuocere in un piatto coperto con burro fuso. • Non cuocere eccessivamente.
	Cipolle intere divise in quarti	 2 grandi 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• Cuocere in un piatto coperto senza aggiunta di acqua.
	Pomodori	2	2 - 3	• Tagliare i pomodori a metà. • Cospargere con burro o formaggio grattugiato. • Cuocere in un piatto non coperto.
	Zucchini	225 g	3 - 4	• Cuocere in poca acqua fino a che sono morbidi.
	Gambi di sedano (divisi a metà)	4 gambi	2 - 3	• Aggiungere 30 ml di acqua.
	Pannocchie di mais	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Avvolgere ogni pannocchia in pellicola o mettere le pannocchie in un piatto da forno poco profondo. • Girare due volte durante il ciclo di cottura.
	Asparagi	450 g	5 - 6	• Aggiungere 60 ml di acqua.
	Carciofi	1	4 - 5	• Avvolgere ogni carciofo in pellicola.
	Zucca a cubetti di 3 cm	225 g	6 - 7	• Mettere in un piatto da forno grande e coprire a tenuta. • Mescolare bene a metà del ciclo di cottura. • Se si vuole fare una purea, prolungare il tempo di cottura di 2 minuti.

I

Cottura di verdura surgelata

Alimenti		Quantità	Tempo di cottura (min. a potenza ALTA)	Commenti
PATATE	Patate affettate (spessore 1 cm)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Le patate fritte non si prestano per la cottura nel forno a microonde.
FAGIOLI, PISELLI, ecc.	Fagiolini	450 g	8 - 10	• Aggiungere 30 ml di acqua. • Mettere in un piatto da forno poco profondo e coprire.
	Fave	375 g	7 - 8	
	Piselli	125 g 225 g 450 g	2 - 3 4 - 5 8	• Aggiungere 30 ml di acqua.
	Taccole	225 g	4 - 5	
	Verdura mista	125 g 225 g	3 - 4 4 - 6	
VERZE, CAVOLFIORI, ecc.	Verze	225 g	3 - 4	• Aggiungere 45 ml di acqua.
	Cavolini di Bruxelles	225 g	4 - 5	• Aggiungere 30 ml di acqua. • Assaggiare dopo il tempo di cottura minimo per evitare una cottura eccessiva.
	Cavolfiori	225 g	5 - 6	• Aggiungere 30 ml di acqua. • Cambiare la disposizione a metà del ciclo di cottura. • Lasciar riposare per 1-2 minuti e salare a proprio piacimento.
	Broccoli	225 g	5	• Non aggiungere acqua.
	Spinaci	225 g	4 - 5	
RADICI	Carote	225 g	4 - 6	• Aggiungere 30 ml di acqua.
ALTRE VERDURE	Pannocchie di mais	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Aggiungere un pezzetto di burro.
	Mais dolce	225 g	3 - 4	• Aggiungere 30 ml di acqua.

Pulizia del Forno a Microonde

Raccomandazioni

NON versare liquidi attraverso le fessure di aerazione.

NON usare prodotti abrasivi o solventi chimici.

Prestare particolare cura durante la pulitura delle battute dello sportello per evitare che le particelle di cibo:

- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello

Pulire regolarmente i componenti seguenti per evitare incrostazioni di grassi e particelle di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e battute di chiusura***
- ***Piatto in vetro ed anello rotante***

Controllare SEMPRE che le battute di chiusura dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1	Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua saponata calda. Sciacquare ed asciugare.
2	Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne o sull'anello rotante con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.
3	Per sciogliere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sul piatto di vetro e riscaldare per dieci minuti alla potenza massima.
4	Lavare il piatto di vetro in lavastoviglie se necessario.

Conservazione e Riparazione del Forno a Microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno seguite alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere usato se lo sportello o le battute di chiusura dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Ganci deteriorati***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

NON togliere mai il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica

Conservazione del forno

Se si desidera riporre temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e non polveroso.

Motivo: La polvere e l'umidità potrebbero influire negativamente sul corretto funzionamento di alcuni componenti del forno.

Dati Tecnici

SAMSUNG investe costantemente nella ricerca per il miglioramento dei suoi prodotti. Pertanto sia i dati tecnici che le istruzioni per l'uso sono soggetti a modifica senza preavviso.

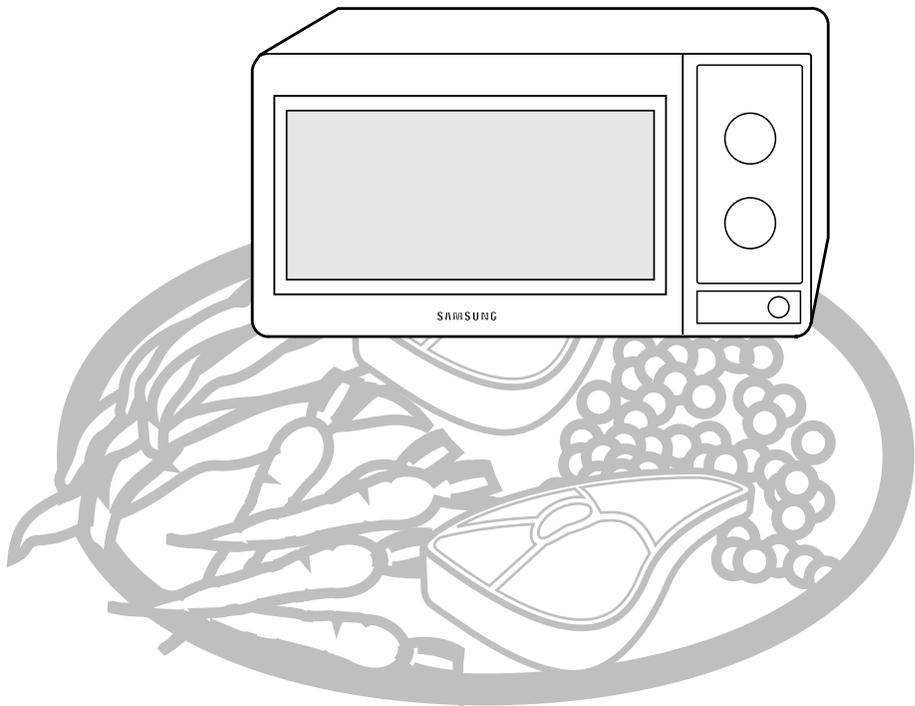
Modello	G2618C
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Potenza assorbita	
Microonde	1200 W
Grill	1000 W
Modo combinato	1350 W
Potenza in uscita	800W
Frequenza operativa	2 450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Raffreddamento	Motore con ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno	489 x 275 x 364 mm
Cavità forno	306 x 181 x 322 mm
Volume	0,6 piedi cubi
Peso	
Netto	15.5 kg circa

QUESTO APPARECCHIO E' PRODOTTO DA:

Stampato in UK

MICROWAVE OVEN

G2618C

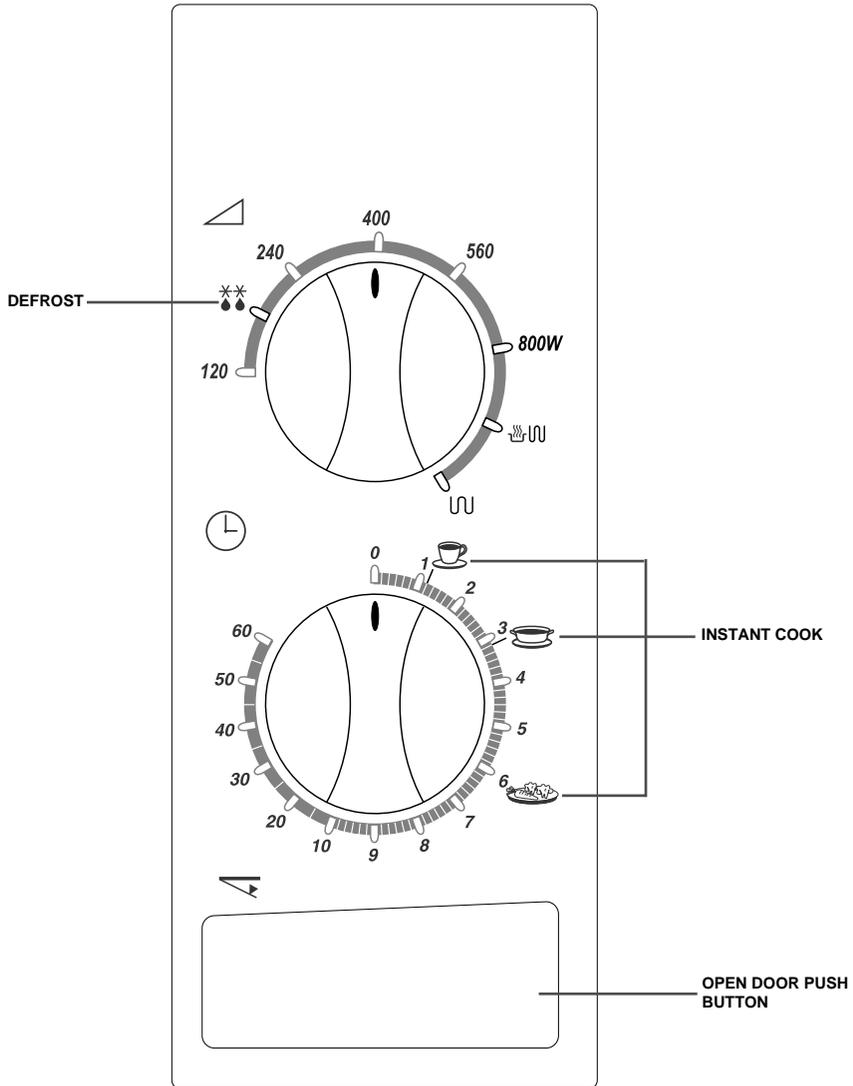
Owner’s Instructions
and
Cooking Guide

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven.

Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven. Take the time to read them as they will help you take full advantage of the microwave oven features.

Contents

- Oven 2
- Control Panel 3
- Using this Instructions Booklet 4
- Installing and Preparing Your Microwave Oven
  - Safety Precautions 5
  - Accessories 7
  - Installing Your Microwave Oven 8
  - How a Microwave Oven Works 9
  - Checking that Your Oven is Operating Correctly........ 9
  - What to Do if You are in Doubt or Have a Problem........ 10
- Cooking With Your Microwave Oven
  - Cooking/Reheating 11
  - Stopping the Cooking 12
  - Adjusting Extra Time 12
  - Manual Defrosting Food 13
  - Instant Reheat Guide........ 13
  - Power Level and Time Variations........ 14
- Traditional Cooking Methods
  - Grilling 15
- Recommendations for Use
  - CookWare Guide........ 16
  - Cooking Guide........ 17
  - Cleaning Your Microwave Oven 23
  - Storing and Repairing Your Microwave Oven 23
  - Technical Specifications........ 24

Oven

GB

VENTILATION HOLES
TIMER KNOB
HEATING ELEMENT
VARIABLE
COOKING POWER
CONTROL KNOB
VENTILATION HOLES
DOOR LATCHES
COUPLER
OPEN DOOR
PUSH BUTTON
ROLLER RING
DOOR
SAFETY INTERLOCK
HOLES
GLASS PLATE

Control Panel

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, correspanding to your microwave model type.

The step-by-step procedures use two different symbols.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1 DO NOT use any metallic cookware in the microwave oven:

- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

---

2 DO NOT heat:

- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Example: Baby food jars
- Airtight food
  Example: Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.

Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

---

3 DO NOT operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.

Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

---

4 DO NOT cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

---

5 ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

---

6 DO NOT touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

---

7 To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8 Take particular care when heating liquids and baby foods.

- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to equalize.
- Stir during heating if necessary and ALWAYS stir after heating.
- To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should stir before, during, and after heating.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.

- NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9 Be careful not to damage the power cable.

- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10 Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11 Keep the inside of the oven clean.

Reason: Food particles or spaltered oils stuck to oven walls or floor can cause the damage of painting and reduce the efficiency of the oven.

12 "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.

Reason: When the power output is changing electrically, you may hear that sound. This is normal.

13 When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. After standing over 30 min, you can operate the oven normally.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven.
Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use.
Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

CAUTION

Microwave radiations
Person must not be exposed to microwave energy, which can be irradiated by magnetron or other microwave generator due to a wrong connection or use.
All the in and out microwave connections.
The wave guide, the flange and the joints must be safe.
Don't let the generator work without a loan which absorbs the microwave energy.
Never look inside an open wave guide or an aerial while the generator is working.

Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1 **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the glass plate.

2 **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

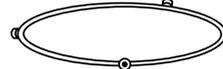
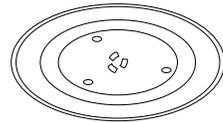
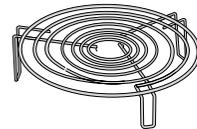
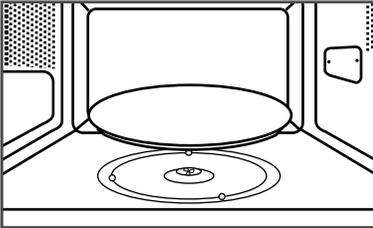
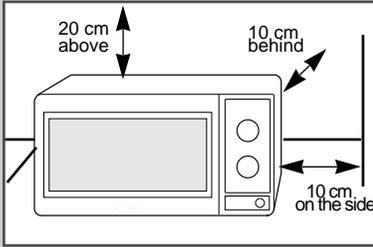
Purpose: The roller ring supports the glass plate.

3 **Glass plate**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

Purpose: The glass plate serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

4 **Metal rack**, to be placed on the glass plate.

Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the glass plate and a second dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and the glass plate.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.

1	When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.
2	Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

☞ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off.
It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☞ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

☞ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator.
The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

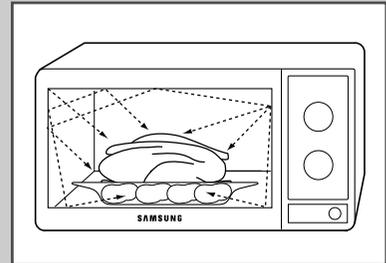
You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Reheat***
- ***Cook***

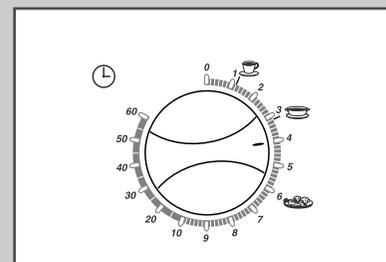
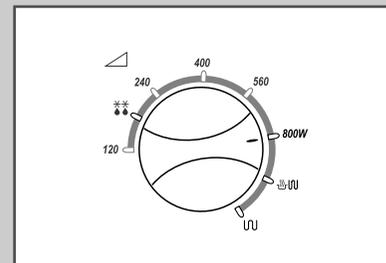
<u>Cooking Principle</u>

1	The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the glass plate. The food is thus cooked evenly.
2	The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3	Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food: ◆ Quantity and density ◆ Water content ◆ Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the next page.

- The oven must be plugged into an appropriate wall socket.
- The glass plate must be in position in the oven.
- If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

1	Open the oven door. Place a bowl of water on the glass plate. Close the door.
2	Set the power level to maximum by turning COOKING POWER CONTROL knob.
3	Set the time to 4 to 5 minutes by turing the TIMER knob.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Problem	Checks/Explanation/Solution
◆ Condensation inside the oven ◆ Air flow around the door and outer casing ◆ Light reflection around the door and outer casing ◆ Steam escaping from around the door or vents	This is normal.
The oven does not start when you turn the TIMER knob.	◆ Is the door completely?
The food is not cooked at all	◆ Have you set the timer correctly? ◆ Is the door closed? ◆ Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
The food is either overcooked or undercooked	◆ Was the appropriate cooking length set for the type of food? ◆ Was an appropriate power level chosen?
Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)	◆ Have you used a dish with metal trimmings? ◆ Have you left a fork or other metal utensil inside the oven? ◆ Is aluminium foil too close to the inside walls?
The oven causes interference with radios or televisions	◆ Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, take a note of:

- ***The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven***
- ***Your warranty details (date and place of purchase)***
- ***A clear description of the problem***

Then contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

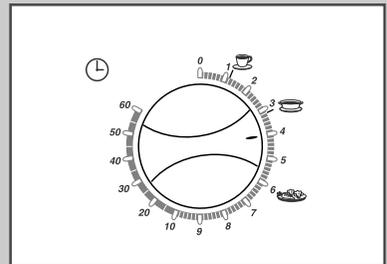
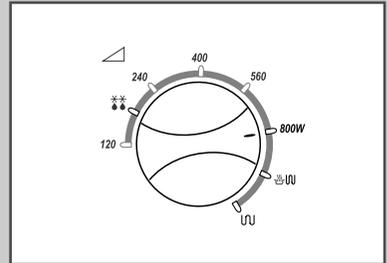
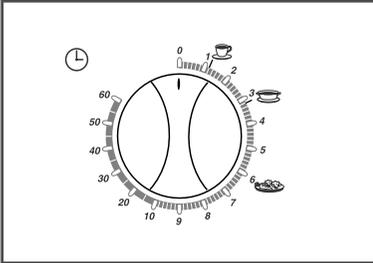
1 Open the oven door by pushing the large button in the button right-hand corner of the control panel. Place the food in the centre of the glass plate. Close the door.

2 Set the power level to maximum by turning COOKING POWER CONTROL knob.

Model	G2618C
MAXIMUM POWER	800W

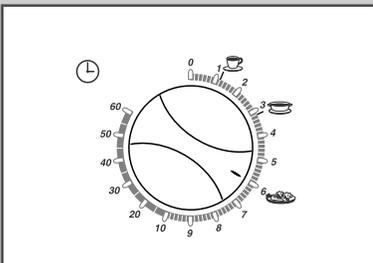
3 Set the time by turning TIMER knob.

Result: The oven light comes on and the glass plate starts rotating. Cooking starts.

You can change the power level during cooking by turning the COOKING POWER CONTROL knob.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- ***Check the food***
- ***Turn the food over or stir it***
- ***Leave it to stand***

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	◆ Open the door Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.
Completely	Turn the TIMER knob to '0'..

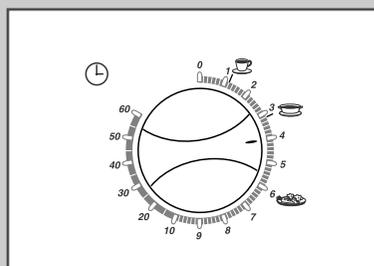
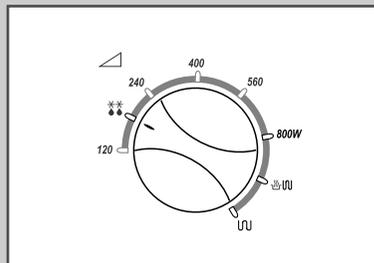
Adjusting Extra Time

Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- ***Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door***
- ***Increase the remaining cooking time***

To increase the cooking time of your food, simply move the TIMER knob to any increased setting that you require.

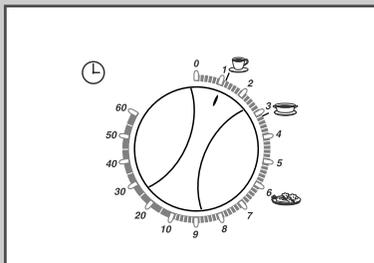
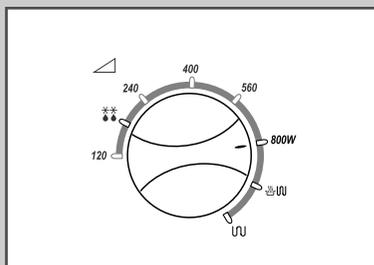
You can only adjust the time during cooking when the microwave grill or alternating function of microwave and grill are selected.

Manual Defrosting Food

1	Open the oven door by pushing the large button in the button right-hand corner of the control panel.
2	Place the frozen food in the oven and close the door.
3	Turn the COOKING POWER CONTROL knob to defrost symbol.
4	Turn the TIMER knob to select the appropriate time. Result: Defrosting begins.

Instant Reheat Guide

1	Place the food in the oven and close the door.
2	Turn the COOKING POWER CONTROL knob to Max Power.
3	Turn the TIMER knob to select instant cook,(drinks, soup/sauce and fresh vegetable).

➢ Refer to the table below about instant cook.

Symbol	Recipes	Serving size	Standing Time
	Drinks (Reheating)	150 ml	1 - 2 mins.
	Soup/ Sauce (Reheating)	200~300 ml	2 mins.
	Fresh Vegetables (Cooking)	200 ~ 300 g	2 mins.

Operation ;

Set the COOKING POWER CONTROL knob to the appropriate power level by turning it.

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between several power levels.

POWER LEVEL	%	G2618C	
		MWO	GRILL
HIGH	100%	800W	-
MEDIUM HIGH	70%	560W	-
MEDIUM	50%	400W	-
MEDIUM LOW	30%	240W	-
DEFROST ( )	20%	160W	-
LOW	15%	120W	-
GRILL ( )	-	-	1000W
Alternating function of MW and GRILL	100%	800W	1000W
Proportion of the time during the running function for 100 sec.		18%	82%

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

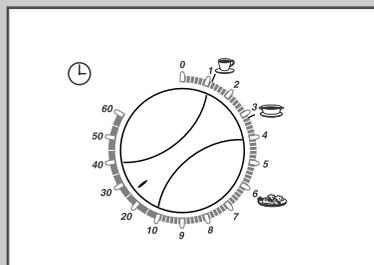
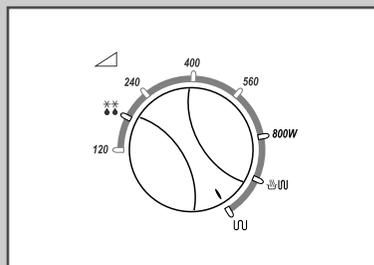
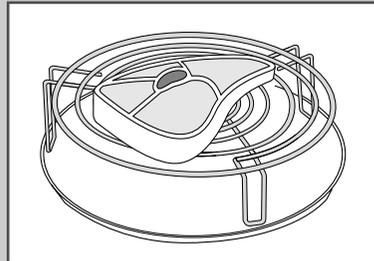
1 Preheat the grill to the required temperature, by turning the COOKING POWER CONTROL knob to GRILL symbol (ᙀ), and turning the TIMER knob to the appropriate time.

2 Open the door and place the food on the rack.

3 Turn the COOKING POWER CONTROL knob to GRILL symbol (ᙀ).

4 Turn the TIMER knob to the appropriate time.

Result: Grilling starts:

Please don’t mind if heater turns off and on while grilling. This system is originally designed to prevent overheating of the oven.

Cookware Guide

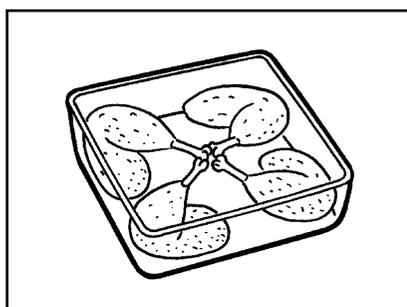
To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

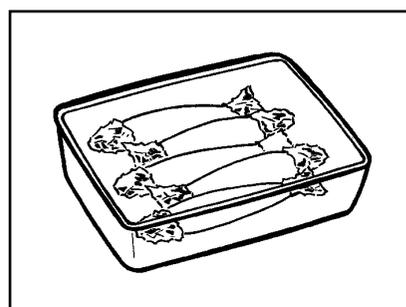
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✔ ✘	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✔	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✔	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✔	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups and containers	✔	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✘	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✘	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✔	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✔	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✔	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✘	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✘	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✔	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✘	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✔	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✔	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✔ ✘	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✔	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

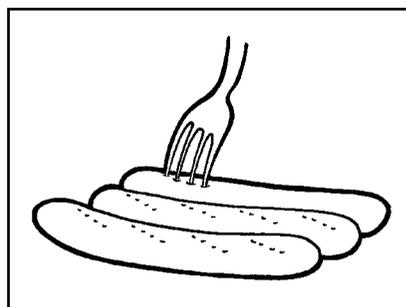
A Few Cooking Techniques

To ensure even cooking of the food in your microwave oven, lay the food out carefully using the following simple techniques. DO NOT forget to observe standing times.

When cooking food with irregular forms, place the thinnest parts, which will cook faster, towards the centre of the dish.

Examples: Chicken legs, lamb cutlets, whole fish.

To prevent the thinnest parts of some food from becoming overcooked, cover the tips with small pieces of aluminium foil (keep away from the oven walls).

Examples: Heads and tails of whole fish, wings on a whole chicken.

If you are cooking several pieces of the same type of food, try to have them of even sizes and place then in a ring around the dish.

Examples: Potatoes, cauliflower pieces, tomatoes.

Food with skins must be pricked with a fork to allow the steam to escape and to prevent the skin from breaking.

Examples: Potatoes, tomatoes, sausages, egg yolks, whole fish.

Imperial/Metric Conversion Chart

OUNCES/FLUID OUNCES	APPROXIMATE GRAMMES/MILLILITRES
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Reheating

Food		Cooking Time (Mins.)	Power Level	Comments
MAIN COURSES	Individual plates of food 1 plate 2 plates 4 plates	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Cover the meat with gravy, with the meat and vegetables towards the outside of the plate. • Turn half way through heating. • Stack on a plate stacker.
	Cooked meats, chicken, chops, burgers, etc. 1 serving 2 servings	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	MED-HIGH (70%)	• Cover with cling film. • Re-arrange once during cooking.
	Stirrable casseroles 1 serving 2 servings 4-6 servings	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HIGH (70%)	• Cover with cling film. • Stir well after 1 minute.
	Non-stirrable dishes (eg. LASAGNE) 1 serving 2 servings 4 servings	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MED-LOW (30%) MED-LOW (30%) MEDIUM (50%)	• Cover with cling film. • Rotate dish at 2-minute intervals.
VEGETABLES	1 serving 2 servings 4 servings	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	HIGH (100%)	• Cover with cling film. • Stir well half way through cooking.
STARCHY FOODS	Pies 1 family pie, chilled 1 individual pie 2 individual pies mince pies 1 individual pie 4 individual pie	 7 - 10 2 31/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%)	• If necessary, remove from foil tray. • Stand on and cover with absorbent kitchen paper.
	Pizza 1 whole individual pizza 1 slice of pizza	 3 - 4 11/2 - 2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%)	---
	Rice 1 serving cooked 4 servings cooked Individual curry with rice	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	MED-HIGH (70%)	• Add a little stock, cream or butter to: - Add moisture - Prevent sticking
	Pasta 1 serving 4 servings	 3 - 4 10 - 12	MED-HIGH (70%)	• Add a little stock, cream or butter to: - Add moisture - Prevent sticking
CANNED FOODS	Convenience foods (baked beans, spaghetti), soups and rice pudding 7oz (200g) 15oz (425g)	 2 - 3 3 - 4	HIGH (100%)	• Transfer to a suitable oven-proof dish. • Cover with cling film. • Stir well after 1 and 2 minutes.
PUDDINGS	Sponge pudding 1 serving 4 servings	 1 - 11/2 2 - 3	HIGH (100%)	• Cover with cling film. • Leave to stand for 2 to 3 minutes before serving, particularly if topped with jam.
	Christmas pudding 1 serving Whole (1lb-450g)	 1/2 - 1 4 - 5	 HIGH (100%) MED-HIGH (70%)	• Reheat carefully in an uncovered dish, as the high alcohol and sugar content could cause the pudding to burn if overheated.

Defrosting

Food		Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Standing Time (Mins.)	Comments
MEAT	Whole joints (beef, lamb, pork, etc.)	8 - 11	20 - 30	• Shield any thin or narrow ends with foil. • Turn twice during defrosting.
	Minced beef/lamb	7 - 9	10 - 15	• Break apart frequently. • Remove thawed pieces as soon as possible and leave to stand.
	Steak, chops, cutlets	6 - 9	10 - 15	• Turn half way through defrosting. • Shield ends and bones with foil, if necessary.
	Sausages, bacon	4 - 5	5	• Separate and re-arrange twice during defrosting.
	Cooked casseroles	15	5 mins. half way, 5 mins. at end	• Break up and set aside thawed pieces as they defrost.
	Cubed meat	7 - 8	10 - 15	
POULTRY	Whole chicken, duck, turkey, etc.	8 - 10	20 - 30	• Shield wings, breast bone, drumsticks with foil, as necessary. • Defrost breast side down first and turn half way through defrosting.
	Drumsticks, wings, thighs Small Large	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Arrange thinner ends towards the centre of the dish. • Turn and re-arrange twice during defrosting.
FISH	Whole fish (trout, mackerel)	4 - 5	5 - 10	• Shield thin ends with foil, if necessary. • Arrange in a single layer. • Turn once during defrosting.
	Fillets (plaice, kippers)	3 - 5	10 - 15	
	Steaks (cod, salmon)	4 - 5	10 - 15	
	Prawns, scallops	5 - 6 (per 8oz/225g)	5 - 10	• Stir half way through defrosting.
	Boil in bag fish	3 - 5	5	• Pierce the bag and place in an oven-proof dish. • Turn half way through defrosting.
FRUIT	Loose, soft fruit (raspberries, cherries, strawberries)	6 - 8	5 - 10	• Measure out required amount. • Stir once or re-arrange during defrosting and standing time.
	Loose, hard fruit (apples, peaches, rhubarb)	7 - 8	5 - 10	
	Purees, fruit dessert	7 - 10	10 - 15	• Stir carefully during defrosting.
	Fruit pie, trifles, cheesecakes with fruit toppings	3 - 4	10 - 15	• Stand on serving plate.
FLOUR PRODUCTS	Bread Large sliced/unsliced loaf	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Remove from plastic wrapping. • Stand on absorbent kitchen paper. • Turn over halfway through defrosting. • Over-defrosting will dehydrate the bread.
	Small sliced/unsliced loaf	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 slice	10 - 20 secs.	-	
	Bread rolls and croissants 1 2 4	 15 - 15 secs. 30 secs. 1 - 11/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Uncooked pastry	1 (per 8oz-225g)	20	• Remove from wrapping. • Stand on absorbent kitchen paper. • Turn frequently so that it does not get warm in places.
	Filled flans (7-8 in/18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Stand on kitchen paper on the serving plate. • Remove paper before serving.
	Sausage rolls (4)	2 - 3	5	• Wrap each roll in kitchen paper to absorb moisture. • The standing time is essential.
	Sponge cakes Whole Individual	 1 - 11/2 40 - 60 secs.	5 - 10	• Stand on kitchen paper.

Cooking Meat

Food		Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Power Level	Comments
BEEF	Small roasts (fillet) Rare Medium Well done	 6 6 - 8 8 - 9	HIGH (100%) for first 3 min. then MEDIUM (50%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Thick roasts (rib, rump, top side) Rare Medium Well done	 10 - 12 13 14 - 15	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	• Shield bone and outer edge with foil. • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Brisket and pot roasts (well done)	20	HIGH (100%) for first 5 min. then DEFROST (20%)	• Cook covered. • Stand for 20 minutes.
	Steak (225g) Rare Well done	 3 5	MED-HIGH (70%)	---
LAMB	Tender cuts (leg, fillet, crown) Medium Well done	 10 - 12 12 - 14	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Tougher cuts (shoulder, boned breast) Well done	15		
	Chops, cutlets Well done	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Arrange the thin ends towards the centre of the dish. • Stand for 5 minutes.
PORK	Leg, shoulder Well done	10 - 12	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Chops Well done	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Arrange the thin ends towards the centre of the dish. • Stand for 5 minutes.
VEAL	Leg, shoulder, loin, rack Well done	15	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 20 minutes.
GAMMON	Joints (well done)	10 - 12	MEDIUM (50%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 20 minutes.
	Steaks (well done)	6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 5 minutes.
	Bacon 1 slice 2 slices 4 slices	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HIGH (100%)	• Loosely cover with kitchen paper.

Cooking Fresh Vegetables

GB

Food		Quantityl	Cooking Time (Mins. at HIGH)	Comments
POTATOES	Whole jacket potatoes	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Wash well and prick all over with a fork. • When almost cooked, wrap in foil and leave to stand for 5 minutes.
	Pealed potatoes cut into 1 inch (3 cm) cubes	3	6 - 7	• Place in a large oven-proof dish and cover tightly. • Stir well half way through the cooking time. • If mashing, add 1 - 2 minutes to the cooking time.
BEANS, PEAS, etc.	French beans	1lb (450g)	6 - 8	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Taste after the minimum cooking time. • Serve immediately.
	Sliced runner beans	1lb (450g)	5 - 6	
	Broad beans	8oz (225g)	4 - 5	
	Peas	8oz (225g)	4 - 6	
	Mange-tout	12oz (375g)	6 - 7	
CABBAGE, CAULIFLOWER, etc.	Cabbage (roughly chopped)	1/2 medium	5 - 7	• Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Brussel sprouts	1lb (450g) 8oz (225g)	8 - 10 5 - 7	
	Cauliflower, divided into flowerets	1 whole	10	• Add 4 fl. oz (60ml) of water. • Arrange the flowerets with the stalks towards the centre of the dish.
	Broccoli	1lb (450g) 8oz (225g)	7 - 8 4 - 5	
	Spinach	1lb (450g)	5 - 6	• Cook tender leaves only with very little water. • Cover lightly.
	Spring greens	1lb (450g)	7 - 8	
ROOT VEGETABLES	Carrots (thinly sliced)	1lb (450g) 8oz (225g)	10 6 - 7	• Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Beetroot (unpeeled)	4 medium	12 - 15	
	Swede and turnip	1lb (450g)	10 - 12	• Add 4 fl. oz (60ml) of water. • Cover tightly. • Stir half way through cooking.
	Parsnips (quartered)	1lb (450g)		• Wrap in cling film or cook in a covered dish.
OTHER VEGETABLES	Mushrooms	8oz (225g)	2 - 3	• Cook in a covered dish with melted butter. • Do not overcook.
	Onions Whole Quartered	 2 large 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• Blanch in a covered dish with no additional water.
	Tomatoes	2	2 - 3	• Halve crosswise. • Dot with butter or grated cheese. • Cook in an uncovered dish.
	Courgettes	8oz (225g)	3 - 4	• Cook in a little water until just soft.
	Celery stalks (halved)	4 stalks	2 - 3	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
	Corn on the cob	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Wrap individually in cling film or place in a shallow oven-proof dish. • Turn twice during cooking.
	Asparagus	1lb (450g)	5 - 6	• Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Artichokes	1	4 - 5	• Wrap individually in cling film.
	Pumpkin in 1 inch (3 cm) cubes	8oz (225g)	6 - 7	• Place in a large oven-proof dish and cover tightly. • Stir well half way through cooking. • If mashing, add 1 - 2 minutes to the cooking time.

Cooking Frozen Vegetables

Food		Quantityl	Cooking Time (Mins. at HIGH)	Comments
POTATOES	Potato slices (1/2 inch/1cm thick)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Oven chips are unsuitable for microwave cooking.
BEANS, PEAS, etc.	French beans	1lb (450g)	8 - 10	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Place in a shallow oven-proof dish and cover.
	Broad beans	12oz (375g)	7 - 8	
	Peas	4oz (125g) 8oz (225g) 1lb (450g)	2 - 3 4 - 5 8	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
	Mange-tout	8oz (225g)	4 - 5	
	Mixed vegetables	4oz (125g) 8oz (225g)	3 - 4 4 - 6	
CABBAGE, CAULIFLOWER, etc.	Cabbage Brussel sprouts	8oz (225g) 8oz (225g)	3 - 4 4 - 5	• Add 3 fl. oz (45ml) of water. • Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Taste after the minimum cooking time to avoid overcooking.
	Cauliflower	8oz (225g)	5 - 6	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Rearrange half way through cooking. • Leave to stand for 1 - 2 minutes and salt to taste.
	Broccoli	8oz (225g)	5	• Do not add any water.
	Spinach	8oz (225g)	4 - 5	---
ROOT VEGETABLES	Carrots	8oz (225g)	4 - 6	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
OTHER VEGETABLES	Corn on the cob Sweet corn	1 3 - 4 8oz (225g)	2 - 3 8 - 10 3 - 4	• Add a knob of butter. • Add 2 fl. oz (30ml) of water.

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Glass plate and roller ring***

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1 Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2 Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3 To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the glass plate and heat for ten minutes at maximum power.

4 Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

Recommendations

DO NOT spill water in the vents.

NEVER use any abrasive products or chemical solvents.

Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

Storing the Oven

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1000 W
Combined mode	1350 W
Output power	800 W (IEC-705)
Operating frequency	2,450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 364 mm
Oven cavity	306 x 181 x 322 mm
Volume	0.6 cubic feet
Weight	
Net	15.5 kg approx.